

Casale Marchese



Huile d'olive vierge extra

La Propriété Agricole Casale Marchese cultive presque 3.000 oliviers qui ont de 10 à 300 ans, dont 500 de variété Carboncella et les autres, en partie, Rosciola, Vernina, Coccona (variété autochtone), Leccino et de nouvelles variétés Picholine. L'huile provenant de cette récolte est fruitée, verte, douce et délicate, une huile où subsistent les parfums herbacés de la végétation des collines volcaniques de Frascati.

L'étude analytique du sol montre un manque de substances organiques qui a été compensé par le hachage et l'enterrement des restes de la taille, le pâturage des troupeaux en hiver, la réduction des travaux et en se conformant aux normes CE sur les productions intégrées. Le rendement est d'environ 3.000/3.500kg d'olives/ha. Le moulin est un Alfa-Laval à cycle continu. La mouture se fait dans les 24 heures après la récolte et la température des pâtes ne dépasse pas 28°C.

Les oliviers de la propriété sont cultivés en forme traditionnelle à godet polyconique et l'on s'intéresse vivement aux variétés autochtones. On obtient une huile vierge extra de grande qualité, dont l'acidité est selon les années de 0,1 à 0,3%.